

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 34 Bydgoszcz, 20. August Bromberg 1939

In welchem Fütterungszustand wünsche ich mein Pferd?

Von Professor Dr. Paul Ehrenberg, Breslau.

Wer auf dem Sattelplatz eines Rennens die für fast unerhörte Höchstleistungen vorbereiteten Pferde, die unter der feinen Haut nahezu jeden Muskel und jede Sehne in ihrem Spiel erkennen, die „trocken" und „drahtig" nicht nur die Bewegungsorgane, sondern auch Herz und Lungen für größte Beanspruchung eingestellt erscheinen lassen, kann eigentlich über die Antwort nicht im unklaren sein. Und doch begegnen wir in der Landwirtschaft so vielen nicht nur wohlgenährten, sondern übermäßig gefütterten Pferden. Liegen hier die Verhältnisse anders?

Zwar sind die Leistungen eines Arbeitspferdes andere als beim Rennpferd! Nicht nur Entwicklung höchster Schnelligkeit in kurzer Zeit, aber doch auch durch große Muskelanstrengungen für den ganzen Tag soll es uns dienen. Dazu kommt oft unerwartet und plötzlich, durch Steigungen der Fahrbahn, durch Hindernisse, welche die Bodenbeschaffenheit der Arbeit entgegensetzt, durch Hemmungen anderer Art, die Notwendigkeit, die Kräfte des Pferdes bis zur eben erreichbaren Höhe anzuspannen. Ebenso bringt der Wechsel der Landarbeit mit der Jahreszeit oft wochenlang (z. B. Hackfruchternte) besonders schwere Arbeitslasten. **Um all dem gegenüber wohl gerüstet zu sein, sollte sich auch das landwirtschaftliche Arbeitspferd ständig in bester Vorbereitung, im „Training" für Höchstleistungen befinden.** Daß dies nicht durch einen Zustand der Anmästung zu erreichen ist, sollte jedem Landmann klar sein, wie ein Mensch, etwa ein Leichtathlet, sich für hohe und höchste Kraftleistungen durch seine Körperbeschaffenheit als wohl vorbereitet kennzeichnet.

Die sehr irrtümliche und dem Pferd nur nachteilige Neigung, dasselbe durch Fettanfütterung am Körper für schwere Arbeitsaufgaben vorzubereiten, ist auf mancherlei falsche Ansichten zurückzuführen: Einmal verdeckt ein Fettmantel viele dem Beschauer sonst auffallende Mängel, läßt es kräftiger und schöner geformt erscheinen. Dazu deutet er Wohlhabenheit des Besitzers an. Dann ist dabei mit weniger Mühe infolge der prall sitzenden Haut ein gepflegtes Aussehen des Tieres zu erreichen. Weiter glaubt mancher Bauer, daß ein fettes Pferd bei schwerer Arbeit mehr „zuzusetzen" habe, wohl gar, daß es seiner größeren Masse entsprechend auch mehr Kraft anwenden könne. Und wenn auch ein Wettstreit mit dem Nachbarn in der wirklichen Güte der Anspannung oft nicht möglich ist, so begnügt man sich damit, die eigenen Pferde noch runder, mit glatterer, schön apfelfleckiger Haut und massigeren Fettpolstern an Hals und Leib zu gestalten und findet dabei genug dem eigenen Stolz wohltuende Anerkennung der Unwissenden. Das alles sind schwere Irrtümer.

Die lebenswichtigen, inneren Organe, zumal Herz und Lungen, aber auch die Eingeweide der Bauchhöhle, werden durch größere Fettablagerungen, die sich dort drinnen bei zu reichlicher Fütterung ebenso ansammeln wie unter der Haut, in ihrer Tätigkeit eingeengt, geschwächt, für gelegentlich notwendig werdende Spitzenleistungen untauglich gemacht. Es ist hierbei nicht anders als bei einem wohlbeleibten Menschen, der nur schnaufend eine Treppe steigen kann. Unter der Haut aber hindert das Fettpolster die gerade bei starker Arbeit dringend nötige Abkühlung des sich erwärmenden Körpers, wirkt wie ein doppelter Woilach und noch mehr, setzt die Tiere unnötig in Schweiß und läßt sie, zumal an warmen Tagen, selbst leichtere Arbeit nur mit höchster Anstrengung vollbringen, wo ein ordnungsgemäß ernährtes, aber nicht fettes Tier keine Beeinträchtigung seiner Leistungsfähigkeit merken läßt. Daß außerdem die Wendigkeit und Raschheit der Bewegungen, durch Fettleibigkeit des Tieres wie des Menschen stark abnimmt, zeigt die tägliche Erfahrung. Wie schlecht trabt ein fettes Pferd an!

Dann trägt ein „gut", d. h. zu gut gefüttertes Pferd unnötig viel Leibesmasse mit sich herum. Ein Zentner mehr Fett bedeutet, daß das arme Tier bei seiner ganzen Arbeit dauernd diese Last mit sich herumschleppen muß. Dazu muß solch Fett auch erhalten werden, bedingt somit nutzlos höhere Futteraufwendungen und stärkere Abnutzung des Pferdes. Daß außerdem bei Stuten die Aufnahmefähigkeit, bei Hengsten die Decklust und auch der Deckerfolg mit Verfettung stark sinkt, zeigt schon die ähnlich bei unserem Rindvieh bekannte Tatsache der Nachteile zu massiger Fütterung gegenüber „Weidekondition".

Richtig ist der Fütterungszustand eines landwirtschaftlichen Arbeitspferdes, wenn das Tier möglichst das ganze Jahr über auf einem „trockenen", durchgearbeiteten Körperbild beharrt, dem je nach den geforderten Leistungen in der Zeit von Arbeitsspitzen rechtzeitig angemessene Futterzulage den alten Gewichtszustand sichert, aber bei Ruhe durch entsprechende Futterkürzungen nicht nur dem Fettansatz vorgebeugt, sondern auch das Auftreten der mannigfaltigen Schäden verhindert wird, die im Gefolge geringer Bewegung und zu reichlicher Ernährung auftreten. Daß dazu die Kunst des Gespannhalters darin besteht, auch in wenig Pferdearbeit bedingten Jahreszeiten durch zweckmäßige Verlegung und Einstellung doch seine Gespanne möglichst weitgehend in der so wichtigen Körperübung zu erhalten, sei nicht vergessen. Sie wird sich durch hochleistungsfähige Tiere bei billiger Fütterung bezahlt machen. Und nur selten wird auf einem Hofe und seinen Fluren nicht durch Fuhren oder Bodenbearbeitung selbst in Zeiten, in denen manch Nachbar seine Tiere im Stall

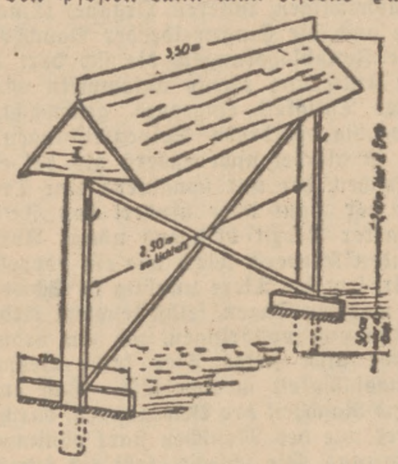
stehen läßt, noch nutzbringende und die Gespanne in Übung haltende Arbeit auszuführen sein.

Also, wir haben unsere Pferde der jeweils geforderten Leistung angemessen gerade ausreichend, vielleicht sogar ein klein wenig knapp zu ernähren, wobei uns gelegentliches Wiegen und Führen einer Tabelle im Notizbuch darüber helfen sollten. Natürlich fordert Steigen der Arbeit auch Futterzulagen, aber nur solange höhere Anforderungen dauern. Dabei werden die Tiere gesünder und leistungsfähiger sein, als wenn sie vor Fett schwankende Schenkel und Hals zeigen, werden billiger gefüttert werden und für ein kundiges Auge ebensoviel schöner erscheinen, wie ein durchtrainierter Leichtathlet gegenüber dem nackten Körper eines Stammtischphilisters.

Landwirtschaftliches.

Ackerwagenzubehör richtig aufbewahren.

Ordnung ist das halbe Leben. Dieses Sprichwort gilt ganz besonders für die einzelnen Zubehörteile für den Ackerwagen. Ein geeignetes Mittel hierfür bilden die Ständer für die Aufbewahrung von Kastenwagenbrettern, Schiebern, Unterlagen, Langbäumen usw., wenn die Wagen anderweitig verwandt werden. Ein solcher Ständer, wie ihn die Abbildung zeigt, ist auf einfache Weise herzustellen. Zwei Pfosten, etwa 2,50 Meter lang, werden 50 Zentimeter in die Erde eingelassen, durch zwei kreuzweise übereinander genagelte Stangen miteinander verbunden, auf das Ganze wird ein kleines Dach gesetzt. An den Fuß der Pfosten — an die Innenseite — kommt je ein etwa 1,10 Meter langes Vierkantholz, das den Seitenbrettern usw. als Unterlage dient. An den Pfosten kann man eiserne Haken zur Auf-



nahme der Zugwagen anbringen. Selbstverständlich muß jeder Wagen und auch seine einzelnen Teile mit einer Nummer versehen sein. Jeder Ständer trägt die Bretter von zwei Wagen. Auf den Dachgiebeln werden die Nummern der Wagen, zu denen er gehört, vermerkt. Es muß dann also auf dem Wagenplatz immer ein Ständer zwischen 2 Wagen stehen. Kann man aus irgendeinem Grunde die Pfosten nicht in die Erde einlassen, so macht man sie nicht so hoch, damit die Ständer leichter und besser fortzubringen sind. Es empfiehlt sich, 1 oder 2 Ackerwagen jedem Gespannführer zu übergeben, für die er verantwortlich ist. Etwa herumliegende Schieber usw. kann man dann leicht nach der Nummer als dem und dem Gespannführer gehörig feststellen und von ihm aufräumen lassen.

Gute Pflugschare erleichtern die Pflugarbeit.

Ohne gute Pflugarbeit läßt sich kein erfolgreicher Ackerbau betreiben. Diese Tatsache ist jedem Praktiker bekannt. Trotzdem sieht man nicht selten Pflugschare von unzweckmäßiger Beschaffenheit, die keine saubere Arbeit leisten können und sehr viel Kraft beanspruchen. Ein gutes Pflugschar muß den Boden vom Untergrund leicht abschneiden können, dies ist aber nur möglich, wenn die Schneidkante scharf ist. Durch stumpfe Schare wird die Kraft der Zugtiere bzw. der Brennstoff des Schleppers vergeudet, die geleistete Arbeit ist schlecht, es besteht auch die Gefahr einer Pflugsohlenverdichtung. Pflugschare müssen deshalb von Zeit zu Zeit geschärft werden, bei ganz gehärteten Scharen geschieht dies durch Schleifen, solange die Schneide nicht zu dick ist. In der Regel erfolgt das Schärfen aber durch Ausziehen der Schneide in hellrot glühendem Zustand. Dabei darf die Schneide nicht zu dünn gemacht werden, sonst würde sie bei steinigem Boden leicht schartig werden. Das Schärfen ist Aufgabe des Schmiedes, es erfordert sehr viel Sachkenntnis und Sorgfalt, leider gibt es noch viele Schmiede, die diesen Anforderungen nicht gewachsen sind, trotzdem in den letzten Jahren schon vieles besser geworden ist.

Der Pflugschar muß nicht nur scharf, sondern auch spitz sein, Schare, deren Spitze angebrochen oder rund geworden ist, dringen in härteren Boden nicht ein und ergeben ungleichmäßig breite Furchen. Die vordere Schneidkante des Schars muß im allgemeinen gerade sein. Bogenförmige oder schartige Vorderkanten haben unebene Furchensohlen zur Folge. Die Oberseite des Schars muß glatt sein, sie darf dem Boden keinen großen Widerstand leisten. Rostflecke oder Narben von Hammerschlägen dürfen nicht vorhanden sein. Selbstverständlich muß der Schar richtig geformt sein und zum Pflugkörper passen. Es muß an der Oberseite glatt an das Streichblech anschließen, sonst staut sich die Erde an dieser Stufe und der Pflug geht schwerer.

Das Schar muß weiter Untergriff haben, wie der Fachmann sagt, seine Schneidkante muß etwas tiefer liegen als die Sohle des Pfluges. Schare ohne Untergriff dringen schlecht in den Boden, an der Pflugsohle tritt außerdem ein rascher Verschleiß ein. Wichtig ist weiter der Seitengriff, die vordere Spitze muß seitlich etwas über die Landseite des Pfluges überstehen. Wenn der Seitengriff fehlt, werden die Furchen ungleichmäßig breit.

Gute Pflugschare müssen nun aber auch gut instand gehalten werden. Fabrikneue Schare sind richtig geschärft und gehärtet. Sie sollen vom Schmied erst dann ins Feuer genommen werden, wenn sie durch Abnutzung stumpf geworden sind. Sobald der Pflug schwerer geht, muß der Schar geschärft werden. Bei zu starker Abnutzung, wenn der Schmied dem Schar nicht mehr genug Untergriff und Seitengriff geben kann, ist das Schar zu ersetzen. Jede Nachlässigkeit rächt sich, weil der Pflugkörper dann schnell verschleißt, wodurch hohe Kosten entstehen. Pflugschare müssen regelmäßig eingefettet werden, um sie vor dem Verrosten zu schützen. Wenn sie nicht gebraucht werden, empfiehlt sich ein Anstrich mit einem warmen Kalkfettgemisch (zwei Teile Kalk auf einen Teil Schlämmkreide). Selbstverständlich gehören Pflüge, die nicht gebraucht werden, in den Maschinenschuppen, das Stehenlassen im Freien bedeutet Verschwendung von wertvollem Material.

Obst- und Gartenbau.

Praktische Gartenwinke für September.

Pflege der Weinstöcke. Bei den Weinstöcken werden jetzt auch die Leittriebe entspitzt, die Trauben aber zum Schutze gegen Wespenfraß eingesackt. Man verwendet hierzu Schutzbeutel aus Pergamentpapier oder feiner Gaze. Diese Schutzbeutel verwendet man übrigens auch vorteilhaft bei reifenden Tafelbirnen, deren Schale hierdurch zarter und deren Aroma stärker wird.

Abstützen der reichtragenden Obstbäume. Bei reichtragenden Winteräpfeln und Winterbirnen müssen die Tragäste gut abgestützt werden, damit kein Astbruch entsteht. Jetzt ist hierzu die höchste Zeit!

Tomaten. Zwecks früherer Fruchtreife werden die Tomatenstauden Anfang September entspitzt, damit sie nicht weiterwachsen und keine neuen Blüten ansetzen können. Auch alle Blätter, die die Früchte beschatten, werden jetzt entfernt. Wenn dann in der zweiten Septemberhälfte die ersten Nachtfröste auftreten, müssen die Tomatenfrüchte vorher rechtzeitig gesichert werden, denn Tomaten sind bekanntlich sehr frostempfindlich.

Kürbis. Bei etwaiger Frostgefahr im September werden die Kürbisse durch Überdecken mit Säcken oder Matten rechtzeitig geschützt. Sie werden dann vor Eintritt kälteren Wetters rechtzeitig eingeerntet. Man schneidet hierbei die Früchte mit dem Fruchtstiel ab und läßt sie noch einige Tage an einer sonnigen, geschützten Gartenstelle nachreifen, um sie erst dann (gut abgetrocknet) in ihr Winterquartier zu bringen.

Winterspinat wird Anfang September ausgesät. Er ist für den Winter- und den ersten Frühjahrsgebrauch in der Küche bestimmt. Man sät ihn dünn in 25 Zentimeter entfernten Reihen auf trocken gelegene Gartenbeete aus. Beim Anbau von Winterspinat ist die Sortenfrage sehr wichtig. Besonders zu empfehlen sind die Sorten: Universal, Matador, Juliana, Eskimo usw.

Coniferen und Nadelhölzer. Jetzt im September ist deren Pflanzzeit gekommen. Die Erde wird vorher gut vorbereitet und die Pflanzen werden mit Ballen ausgehoben und an die neue Stelle gepflanzt. Nach dem Pflanzen wird durchdringend angegossen und ständig feucht gehalten, damit die Pflanzen vor Winter noch auf ihrem neuen Standort anwachsen.

Stauden. Auch die Blütenstauden werden jetzt im September geteilt und umgepflanzt. Der Boden ihres neuen Standortes muß vorher gut gelockert und reichlich gedüngt werden, da die Stauden ja mehrere Jahre auf ihrem Standort verbleiben. Nach dem Umpflanzen werden sie bis zum Anwachsen gut feucht gehalten.

Dahlien. Wenn nach den ersten Herbstfrösten Blumen, Laub und Stengel der Dahlien erfroren sind, werden die oberirdischen Pflanzenteile abgeschnitten, dann die Knollen bei trockenem Wetter ausgegraben und nach gehöriger Abtrocknung im frostfreien Keller trocken überwintert. Auf jeden Fall müssen die Dahlienknollen **ganz trocken** in den Überwinterungsraum kommen, da sie sonst leicht faulen. E.-Sl.

Die Sortierung und Verpackung der Äpfel und Birnen.

Wiederum ist die Zeit der Obsternte gekommen, und wir müssen besonders in Gegenden mit einem reichen diesjährigen Obstbehang auch rechtzeitig an die praktischste und lohnendste Obstverwertung denken. Von allergrößtem Werte für den Obstverkauf ist die **vorherige Obstsortierung.** Unsortierte Äpfel und Birnen bringen immer eine geringere Einnahme, wie die sortierten Früchte. **Das Sortieren** erfolgt am besten sofort nach dem Pflücken vor dem Einbringen der Früchte in den Lagerraum. Bei diesem Sortieren unterscheiden wir ein Verlesen der Früchte in den verschiedenen Sorten. Zur ersten Sorte nimmt man nur die eine bestimmte Größe habenden und fehlerfreien Früchte. Zur zweiten Sorte nimmt man dann die kleineren, aber auch noch sonst ganz fehlerfreien Früchte, und zur dritten Sorte alle beschädigten und wurmstichigen Früchte. Beim Verkauf ist dann der Preis für die 1. Sorte immer um einige Zloty pro Zentner höher zu bemessen, wie der als normal geltende Preis für die zweite Sorte. Die dritte Sorte hingehen wird als sog. Wirtschaftsobst zu Kompott, Marmelade, Obstsaft usw. verarbeitet.

Gutes Tafelobst darf auch beim weitesten Obstversand **niemals Druckstellen zeigen.** Eine fachgemäße Obstverpackung ist darum stets von höchstem Werte. Diese Obstverpackung sowohl zum Versand als auch zum Ortsverkauf kann entweder in Körben, in Kisten oder auch in besonderen Obstkartons erfolgen. Den Obsttransport in Körben aber würde ich nur beim sog. Wirtschaftsobst empfehlen. Denn gerade bei der Korbverpackung können sehr leicht Druckstellen und Beschädigungen der Früchte entstehen, die dann zu Beanstandungen Veranlassung geben. Auch bei einer Korbverpackung ist es zweckmäßig, den Boden und die Seiten der Körbe zunächst mit Zeitungspapier oder besser noch mit Holzwolle auszulegen. Ferner gibt man jedem Korbe noch oben auf die Früchte ein Stroh- oder Holzwollpolster, um ihn dann mit Packleinwand fest zu vernähen, so daß ein Durchrütteln der Früchte auf dem Transport nicht möglich ist und Druckstellen möglichst vermieden werden.

Bei der **Kistenverpackung** nimmt man die sog. Einheitskisten, von denen jede ungefähr 16—18 Kg. Äpfel oder Birnen faßt. Die Früchte werden, nachdem die Kistenwände mit Papier ausgelegt wurden, einzeln in Seidenpapier eingehüllt und dicht an dicht in diese Kisten unter Zuhilfenahme von feiner Holzwolle verpackt. Hat man schöne rotbackige Äpfel oder Birnen zu verpacken, so versäume man nicht, die **Spiegelpackung** anzuwenden. Hierunter verstehen wir, daß die obere Apfellage nur zur Hälfte der Früchte in Seidenpapier eingehüllt wird und die rotbackige Seite der Früchte, nach oben liegend, frei bleibt, so daß uns dann diese rotbackigen Früchte bereits beim Kistenöffnen entgegen leuchten.

Die Verpackung in die 5 Kg. fassenden Papplartons erfolgt bei feinsten Früchten, die wir durch die Post versenden wollen. **Besonders bei feinsten Tafelbirnen** ist diese Verpackung zu empfehlen. Bekanntlich gibt es hierfür besondere Obstkartons, in welche dann diese feinen Tafelfrüchte einzeln in Seidenpapier eingehüllt unter Zuhilfenahme von Papierwolle recht fest zusammenliegend verpackt werden.



Ein besonderes Verpackungsverfahren ist die **Torfmullverpackung von Herbstäpfeln und Herbstbirnen,** um dieselben längere Zeit konservieren zu können. Zu diesem Zwecke stellt man in einem ganz kühlen, aber doch trockenen Keller eine Kiste mit sauberem und geruchlosem Torfmull auf. In diese Kiste werden dann lagenweise die ganz gesunden Früchte immer abwechselnd mit einer Torfmullschicht eingelagert. So hält sich dann auch das Herbstobst wesentlich länger, als wenn man es auf die Obsthorden legt. Allerdings muß von Zeit zu Zeit nachgesehen und Früchte, die anfangen zu faulen, müssen rechtzeitig entfernt werden. — Werden die hier aufgezeigten Hinweise und Winke beim Obstsortieren und Verpacken beachtet und danach gehandelt, wird der Erfolg bestimmt nicht ausbleiben.

Gartenmeister Karl Erwig.

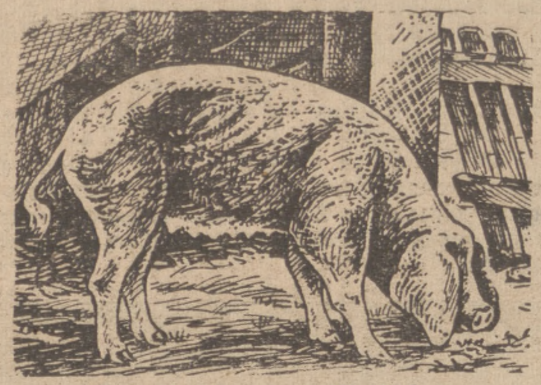
Viehzucht.

Über das Zulassen der Sauen.

Es ist ein Aberglaube, daß nach längerer Güstzeit bessere Würfe entständen. Eher ist das Gegenteil der Fall. Versuche haben nämlich ergeben, daß nach einem **kurzen** Wurfabschnitt Fruchtbarkeit und Wurfgewicht besser und die Aufzuchtleistung dieselbe war wie nach einem normalen Wurfabschnitt.

Die Hauptsache ist ein **mittlerer Futterzustand** der Sau, denn eine während der Säugezeit falsch gefütterte und infolgedessen heruntergekommene Sau bringt im nachfolgenden Wurf oft sehr unausgeglichene Ferkel zur Welt. Ja, bisweilen rauscht sie einfach einige Zeit **nicht.** Oder

sie rauscht auch um, was bei zu fetten Sauen ebenfalls leicht eintreten kann.



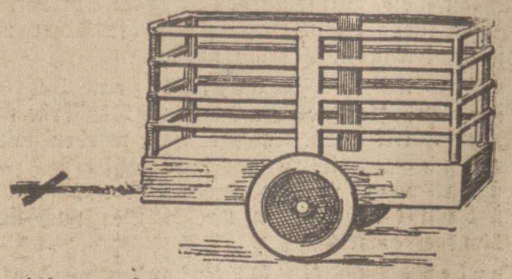
Heruntergekommene Muttersau.

Hat eine Sau aber einen mittleren Futterzustand, dann nimmt sie einmal gut auf und zweitens wird sie weder bei geringerer Ferkelzahl zu fett noch zu mager bei einem reichen Wurf.

Rechnet man mit einer Säugezeit von acht Wochen, so kann die Sau anschließend alsbald wieder gedeckt werden; ja Höfe, die ihre Ferkel meist verkaufen, lassen ihre Sauen oft schon nach sechs Wochen wieder zu. (Auch in der Kaninchenzucht weiß man, daß eine längere Güstzeit nicht günstig ist.) —sch.

Fahrbare Viehwaage erleichtert die Gewichtskontrolle.

„Das Auge oes Herrn mästet das Vieh" heißt ein altes, wahres Sprichwort. Es ist aber gut, wenn das Auge des Herrn durch Wägungen unterstützt wird. Daß solche Wägungen regelmäßig, alle 10 oder 14 Tage, durchgeführt, für den Masterfolg von wesentlicher Bedeutung sind, ist jedem Viehwirt bekannt. Die Wägungen erfolgen am besten mittels einer der bekannten Viehwaagen. Das Vieh-



wiegen wird nun sehr erleichtert, wenn man die Waage zum Viehstall hinholt und sie unmittelbar vor der Tür aufstellt, so daß ohne viel Jagerei alle Tiere schnell und bequem gewogen werden können. Da die Waage aber ein schwerer Gegenstand ist, der erst umständlich auf eine Schleife gesetzt werden muß, ist die Arbeit nach wie vor schwierig, und es leidet u. U. die Waage auch noch bei diesem dauernden Auf- und Abladen. Praktisch, arbeitsparend und für die Waage schonend wird die Arbeit erst, wenn die Viehwaage selber fahrbar, und zwar auf Gummireifen laufend, hergerichtet wird. In einem Dorf sah ich kürzlich die in der Zeichnung wiedergegebene, mit zwei Gummireifen versehene Waage, die vom Schmied einfach auf eine Autoachse aufmontiert war; eine eiserne Stange, leicht herausnehmbar, diente als Deichsel. Bei Benutzung der Waage wurden an jedem Ende einige passende Klötze untergestellt, damit sie feststand und richtig wog.

Stammbaum der Getränke.

Woher stammen unsere Getränke? — Die Bierrechnungen der Babylonier. — Ein Loblied auf den Tee vor 4700 Jahren. — Die Eislimonade des Kaisers von China. — Montezuma trank täglich 50 Tassen Schokolade.

Durstig setzen wir uns im Kaffeehaus an den Tisch oder treten an einen Erfrischungsstand und bestellen, je nach Geschmack und Bedürfnis, Kaffee, Tee, Schokolade, Bier, Wein oder Limonade mit Zitronen-, Himbeer-, Ananas-, Orangen- oder einer anderen wohlschmeckenden Beimischung und wundern uns nicht einen Augenblick, daß alles von uns Verlangte sofort zur Stelle ist. Eine kurze Überlegung aber würde uns zeigen, daß alle diese Erfrischungen eine Errungenschaft der Zivilisation sind und ihre Einführung fast jedesmal mit großen geschichtlichen Ereignissen verknüpft war.

Die Entdeckung Amerikas war ein bedeutender Wendepunkt in der Geschichte der Getränke. Ohne Amerika keine Schokolade, Vanille oder Ananas! Umgekehrt haben die Amerikaner der Alten Welt Apfelsinen, Zitronen, Pfirsiche, Mandeln und Ingwer zu verdanken. Die Geschichte erzählt, wie Früchte und Getränke aus einem Land in ein anderes kamen. Die Griechen lernten die Bananen kennen, als Alexander der Große von seiner Indischen Expedition zurückkehrte. Die Apfelsine wurde von ihrer orientalischen Heimat aus in Europa verbreitet, als die Mohammedaner das Abendland zu überschwemmen drohten. Lucullus führte zu römischen Gastmählern Kirschen aus unbekannten Ländern am Schwarzen Meer ein. Die Erdbeere hat eine eigenartige Geschichte. Die Erdbeeren, die wir heute zu Tafelzwecken und für Getränke verwenden, sind amerikanischen Ursprungs.

Das Bier hat eine sehr alte und bewegte Geschichte. Die Babylonier und ihre Nachbarn hinterließen Rechnungen mit getrennt bezeichneten Biersorten. Die Altertumsforscher können auf ein babylonisches Bierrezept hinweisen, das aus dem Jahre 2800 v. Chr. stammt oder, was vielleicht noch eindrucksvoller klingt, 4700 Jahre alt ist. Der Wein ist noch älter. Das Datum, an dem ein Chinese die erste Tasse Tee trank, ist nicht festzustellen, aber um 2700 v. Chr. wird dem gelehrten Kaiser Chen Nung nachgesagt, daß er das Teetrinken empfohlen habe. „Tee ist besser als Wein, denn er führt nicht Betäubung, noch verleitet er einen Mann, närrische Dinge zu sagen und dies in seinen nüchternen Augenblicken bereuen zu müssen. Er ist besser als Wasser, denn er trägt keine Krankheiten in sich". Erst 3600 Jahre später übernahm auch Japan das Teetrinken. Europa erhielt erst im 16. Jahrhundert durch die Portugiesen und Holländer Nachricht über den Tee. Nach Paris kam er 1635, nach England 1650, und zehn Jahre später trank man ihn als kostbares Getränk in den Londoner Kaffeehäusern. Seitdem ist er das englische Nationalgetränk geblieben.

Den Kaffee dankt die Welt den Abessiniern, aber niemand hat bisher feststellen können, wieviele Jahrhunderte hindurch die Leute im Lande Kaffa ihre Bohnen aufbrühten. Wenn sich die Abessinier in den Tagen König Salomons, Nebukadnezars oder Julius Caesars an Kaffee labten, so hat die Welt nichts davon gewußt. Vielleicht wurde das dunkle Getränk aber auch von den Reisenden nicht für würdig befunden, in Ägypten, Griechenland oder Rom bekannt zu werden. Erst im 12. Jahrhundert beschafften sich die Araber Kaffee von den Abessiniern, und erst viele Jahrhunderte später halten die Engländer ihre Kaffeehäuser und „Geheimstuben", wo der Kaffee verstohlen ausgeschenkt wurde, um der Steuer ein Schnippchen zu schlagen.

Eislimonade für den Kaiser! So lautete an heißen Tagen der Befehl im Palast zu Peking.

Kalte Schokolade! Danach rief der Aztekenkaiser Montezuma auf der anderen Halbkugel.

Die Limonade des Kaisers von China war eine wichtige Angelegenheit, für die ein hoher Beamter zuständig war. Er hatte dem Hof jedes Jahr vierzig Krüge Sorbet zu liefern, der aus dem Saft von Zitronen, Weintrauben, Quitten und Apfelsinen hergestellt wurde.

Noch ehrenvoller war die Aufsicht über den kaiserlichen Schokoladenkessel im Aztekenpalast. Montezuma trank 50 Becher Schokolade an einem Tag. Prescott gibt darüber in seinem Werk „Die Eroberung Mexikos" eine lebendige Darstellung: „Der Kaiser nahm kein anderes Getränk ein als Schokolade, gemischt mit Vanille und anderen Gewürzen und zu einem schaumartigen Brei gerührt, der sich wie Honig allmählich im Munde auflöste. Das Getränk, wenn es so genannt werden kann, wurde in goldenen Schalen gereicht und mit goldenen oder fein verarbeiteten Schildpattlöffeln genommen. Der Kaiser liebte die Schokolade außerordentlich, zumindest nach der Quantität zu urteilen, denn nicht weniger als 50 Schalen wurden für seinen täglichen Verbrauch zubereitet! Zweitausend weitere Becher waren für seinen Haushalt bestimmt."